



**LAND:**  
Frankrig

**OMRÅDE:**  
Loire

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Stål

**SERVERING:**  
10-12 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2020-2024

**ALKOHOL:**  
12,5 %

**VELEGNET TIL:**  
Fisk og skaldyr Ost

## SANCERRE 2019, DOMAINE DAVID SAUTEREAU

Lavet på 100 % Sauvignon Blanc høstet i kommunerne Crézancy, Bué og Sancerre. Gæret køligt ved ca 22 °C, lagret sur lie 3 måneder og flasket efter 6 måneder på ståltank.

Intens aroma af citrus, stikkelsbær og pære. Knastør med saftig syre og flot længde.

Velegnet til de fleste retter med fisk og skaldyr. Genial også til gedeoste som Crottin de Chavignol eller St. Maure.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**